

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso









Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com



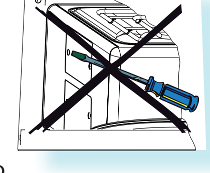
SENSING THE DIFFERENCE

ANTES DE CONECTAR EL HORNO

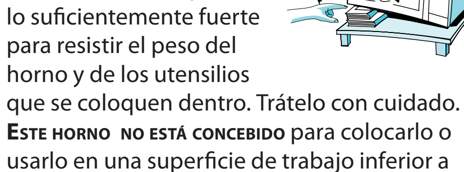


COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE DE LA placa de características se corresponde con el de la vivienda.

NO EXTRAIGA LAS PLACAS DE PROTECCIÓN INTERIORES DEL MICROONDAS que están situadas en el lado de la pared de la cavidad del horno. Impiden que la grasa y las partículas de alimentos entren en los canales internos del horno.



INSTALE EL HORNO EN UNA SUPERFICIE HORIZONTAL UNIFORME Y ESTABLE que sea lo suficientemente fuerte para resistir el peso del horno y de los utensilios que se coloquen dentro. Trátelo con cuidado.



ESTE HORNO NO ESTÁ CONCEBIDO para colocarlo o usarlo en una superficie de trabajo inferior a 850 mm por encima del suelo.

COLOQUE EL HORNO A UNA DISTANCIA suficiente del resto de fuentes de calor. Para una ventilación adecuada, deje un espacio de al menos 20 cm por encima del horno. Compruebe que queda espacio vacío por debajo, por encima y alrededor del horno para permitir que circule el aire. El microondas no se debe colocar dentro de un armario.

COMPRUEBE QUE EL APARATO NO HA SUFRIDO DAÑOS. Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave humedecido.



NO UTILICE ESTE APARATO si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Podría producirse un cortocircuito, un incendio u otra avería.

DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

EL HORNO SÓLO FUNCIONA si la puerta está correctamente cerrada.

TANTO UNA RECEPCIÓN INSUFICIENTE DE TELEVISIÓN como las interferencias de las ondas de radio son síntomas de que el horno está demasiado cerca de un televisor, una radio o una antena.



LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO está estipulada por la ley. El fabricante declina toda responsabilidad respecto a las lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas.

Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño que tenga su causa en la no observación de las instrucciones por parte del usuario.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE SI ES NECESARIO



NO CALIENTE NI UTILICE MATERIAL INFLAMABLE en el horno ni cerca de él. Los gases pueden provocar incendios o explosiones.



NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.



SI LOS MATERIALES DEL INTERIOR O EL EXTERIOR DEL HORNO SE INCENDIAN O SI SALE HUMO, mantenga la puerta cerrada y apague el horno. Desenchufe el cable de alimentación o desconecte la corriente eléctrica de los fusibles o la caja de conexiones.



NO COCINE DEMASIADO LOS ALIMENTOS. Podría producirse un incendio.



NO DEJE EL HORNO SIN VIGILANCIA, en particular si en la cocción intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor.
No deje el horno desatendido si utiliza gran cantidad de grasa o aceite, ya que podrían recalentarse y arder



NO UTILICE PRODUCTOS químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No está ideado para el uso industrial o en laboratorios.



NO CUELGUE NI COLOQUE objetos pesados en la puerta, ya que esto podría dañar la apertura y las bisagras del horno. No utilice el asa de la puerta para colgar cosas.



SÓLO DEBE PERMITIRSE A LOS NIÑOS *utilizar el horno sin la supervisión de adultos después de haber recibido unas instrucciones adecuadas que garanticen su seguridad y les permitan conocer los riesgos de un uso indebido. Supervise a los niños si utilizan otras fuentes de calor (en caso de que estén disponibles) por separado o junto con el horno microondas, pues en este caso se genera una temperatura muy elevada.*
ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR *personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, salvo que primero hayan recibido la supervisión o instrucción debida de la persona responsable de su seguridad.*
VIGILE A LOS NIÑOS PARA *asegurarse de que no juegan con el aparato.*



NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS *para calentar alimentos en envases herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.*



LAS JUNTAS DE LA PUERTA Y SUS ALREDEDORES *deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si estas zonas se estropean, el aparato no debe utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.*



LOS APARATOS NO ESTÁN DISEÑADOS *para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.*

HUEVOS

NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.



PRECAUCIONES



GENERALES

Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico.

No ponga en marcha el aparato *con la función de microondas si no contiene alimentos. Es muy probable que el aparato se estropee.*

Las aberturas de ventilación *del horno no deben estar cubiertas. La obstrucción de la entrada de aire o de los conductos de ventilación puede estropear el horno y afectar a la cocción.*

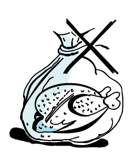
Cuando pruebe el funcionamiento del horno, coloque un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el horno no se estropeará.

No mantenga ni utilice el aparato en el exterior de la vivienda.

No lo utilice cerca del fregadero ni en lugares húmedos o próximos a piscinas o similares.

No utilice su interior como despensa.

Retire las cintas de cierre de *las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno.*



FRITURA

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.



Utilice guantes o salvamanteles termorresistentes para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados.

LÍQUIDOS

Por ejemplo, bebidas o agua. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Y esto podría provocar un repentino desbordamiento de líquido caliente. Para evitar esa posibilidad, siga estos pasos:

1. Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
2. Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y deje la cucharilla en el recipiente.
3. Cuando se termine de calentar, déjelo reposar unos segundos y vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del horno.

CUIDADO

Consulte siempre los detalles en un libro de cocina con microondas, sobre todo si cocina o calienta alimentos que contengan alcohol.

Cuando caliente alimentos infantiles *en biberones o tarros, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegurará la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.*
No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentar el biberón.

GENERALES

En el mercado hay varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.

Asegúrese de que los utensilios que emplea son aptos para hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.

Cuando introduzca alimentos y accesorios en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del horno.
Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas.

Si los accesorios que contienen metal entran en contacto con las paredes internas del horno mientras está funcionando, se producirán chispas y el horno se estropeará.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Si el plato giratorio no puede girar bien, introduzca un recipiente más pequeño.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

Utilice el soporte del plato giratorio debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio.



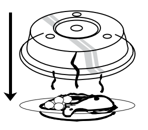
- Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.

PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

Utilice el plato giratorio de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.

- Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.

TAPA



La tapa se utiliza para cocinar y recalentar los alimentos sólo en el microondas y ayuda a reducir las salpicaduras, conservar la humedad de los alimentos y reducir los tiempos de cocción.
Utilice la tapa para el calentamiento en dos niveles.

PARRILLA

Use la parrilla alta cuando cocine con la función de parrilla o la combinación de parrilla.
Use la parrilla baja cuando cocine con la función de aire forzado o la combinación de aire forzado.

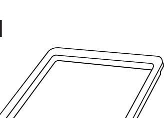
ASA DE LA BANDEJA CRISP

Utilice el mango especial que se suministra para retirar del horno la bandeja crisp caliente.

BANDEJA CRISP

Coloque la comida directamente en la bandeja crisp. Utilice siempre el plato giratorio de cristal como soporte de la bandeja crisp.
No coloque utensilios en la bandeja crisp, ya que se calienta rápidamente y puede causar daños a los utensilios.
El plato crisp se puede precalentar antes de utilizarlo (máx. 3 min). Cuando precaliente la bandeja crisp, utilice siempre la función Crisp.

PLACA DE HORNO



Utilice la placa de horno sólo al cocinar con aire forzado.
No la utilice nunca en combinación con el microondas.

 PROTECCIÓN DE ENCENDIDO / SEGURIDAD INFANTIL 

ESTA FUNCIÓN DE SEGURIDAD AUTOMÁTICA SE ACTIVA UN MINUTO DESPUÉS DE QUE el horno haya vuelto al "modo de espera". El horno se sitúa en modo "de espera" cuando aparece el reloj de 24 horas o, si no se ha programado el reloj, cuando la pantalla está en blanco.

ES PRECISO abrir y cerrar la puerta del horno (para introducir alimentos, por ejemplo) antes de que se active la protección contra la puesta en marcha. De lo contrario, la pantalla mostrará "DOOR" (puerta).



PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

PARA DETENER EL PROCESO DE COCCIÓN:
SI DESEA COMPROBAR, dar la vuelta o remover la comida, puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 10 minutos.

PARA CONTINUAR LA COCCIÓN:
CIERRE LA PUERTA y pulse el botón de puesta en marcha UNA VEZ. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.
SI PULSA EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA DOS VECES, el tiempo aumentará 30 segundos.

SI NO DESEA CONTINUAR LA COCCIÓN, PUEDE REALIZAR LO SIGUIENTE:
RETIRE EL ALIMENTO, cierre la puerta y pulse el botón de parada (Stop), o gire el mando de función a la posición off.

SE OIRÁ UNA SEÑAL una vez por minuto durante 10 minutos cuando finalice la cocción. Pulse el botón de parada o abra la puerta para detener la señal.
NOTA: Si la puerta se abre y se cierra una vez terminada la cocción, el horno sólo mantendrá los ajustes durante 60 segundos.

MODO DE AJUSTE

Al enchufar el aparato por primera vez o tras una interrupción de la corriente, el visor estará en blanco.
Una vez que el visor muestra el nombre de marcha, se pasa al estado de edición de idioma. Cuando el idioma se ha confirmado se pasa al ajuste de la hora. Tras la confirmación del ajuste del reloj, se pasa al modo de espera.

Puede girar el mando de función a la posición de ajuste para entrar en el estado inicial. Gire el mando -/+ y pulse OK para seleccionar un ajuste diferente.

Ajustar idioma

1. **Gire el mando -/+** para desplazarse por los idiomas disponibles (11).
2. **Pulse el botón OK** para confirmar la selección.

ELEMENTOS	1	2	3	4	5	6	7
Idiomas	Inglés	Francés	Italiano	Alemán	Sueco	Español	Holandés

ELEMENTOS	8	9	10	11
Idiomas	Húngaro	Checo	Eslovaco	Polaco

Ajustar reloj

1. **Gire el mando -/+** para cambiar la hora.
2. **Pulse el botón OK** para confirmar la selección. (Si pulsa el botón de parada en este momento se desactiva el reloj).

Nota: El reloj debe ajustarse de nuevo después de un corte del suministro eléctrico. Si el reloj no se ha ajustado, se muestra 12:00 como hora inicial.

Ajustar zumbador

1. **Gire el mando -/+** para cambiar entre on y off.
2. **Pulse el botón OK** para confirmar la selección.

Ajustar contraste

1. **Si gira el mando -/+** aumenta o disminuye el ajuste del contraste.
2. **Pulse el botón OK** para confirmar la selección.

Ajustar brillo

1. **Si gira el mando -/+** aumenta o disminuye el ajuste del brillo.
2. **Pulse el botón OK** para confirmar la selección.

MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

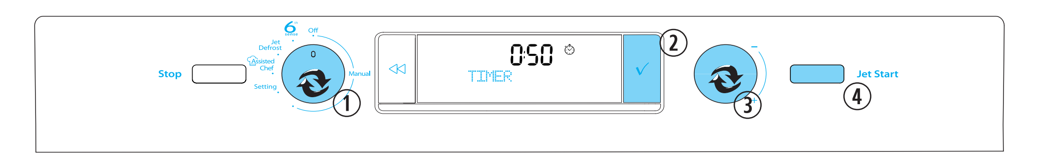
Cuando el horno está en el modo de espera, si el usuario no ajusta o reloj o si no realiza ninguna acción durante 10 minutos, el horno pasará el modo de ahorro de energía. En este momento, la pantalla se apaga. Este estado puede dejarse girando los mandos, presionando cualquier tecla o abriendo la puerta.



TEMPORIZADOR DE COCINA



Utilice esta función cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, cocer huevos o pasta o dejar que suba un bizcocho antes de dorarse, etc.



1. **Gire el selector de funciones** a la posición de apagado.
2. **Pulse el botón OK.**
3. **Gire el mando -/+** para programar el tiempo de medición.
4. **Pulse el botón OK de inicio** para iniciar el recuento**.**

Cuando el temporizador termine la cuenta atrás, emitirá una señal acústica.

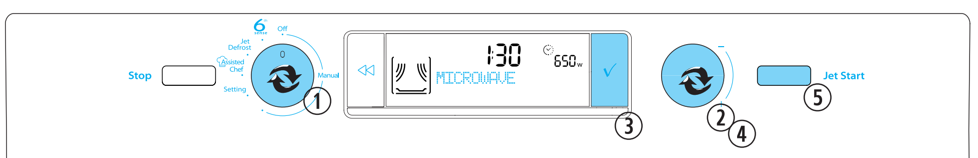




COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



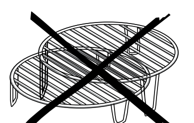
Esta función sirve para cocinar y calentar con normalidad, por ejemplo, verduras, pescado, patatas y carne.

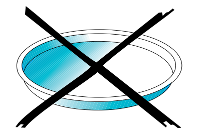


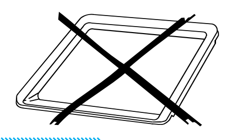
1. **Gire el selector de funciones** a la posición de modo MW.
2. **Gire el mando -/+ PARA ajustar la** potencia MW.
3. **Pulse el botón OK** para confirmar. Los dígitos de tiempo parpadean.
4. **Gire el mando -/+ para** ajustar el tiempo de cocción.
5. **Pulse el botón de puesta en marcha.**

Una vez iniciado el proceso de cocción:
El tiempo de cocción se puede ajustar girando el mando -/+, y la potencia de microondas presionando el botón Back dos veces y girando después el mando -/+. Si presiona el botón Atrás dos veces durante la cocción, los dígitos de potencia de microondas parpadean. El nuevo ajuste de potencia de microondas será válido una vez presionado el botón OK. Cuando los dígitos de potencia de microondas muestran una luz continua, el nuevo ajuste es válido.

Basta con pulsar el botón de puesta en marcha para aumentar en 30 segundos el tiempo de cocción. Cada vez que pulsa este botón, el tiempo aumenta 30 segundos.







SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

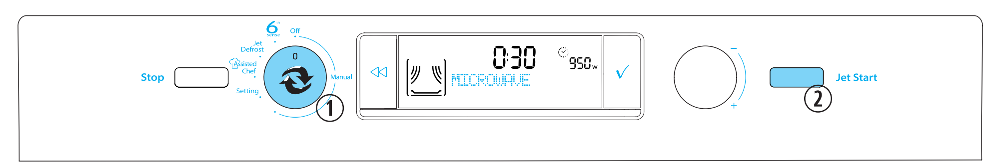
SÓLO MICROONDAS	
Potencia	Uso recomendado:
JET	**Calentamiento** de bebidas, agua, sopas, café, té y otros alimentos con un alto contenido de agua Si la comida contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
750 W	**Cocción de** pescado, carne, verduras, etc.
650 W	**Platos** de cocción, no es posible remover.
500 W	**Cocción** más delicada, como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos
350 W	**Cocción lenta de** guisos, fundir mantequilla
160 W	**Descongelación.**
90 W	**Ablandamiento** de mantequilla, quesos y helados.



ENCENDIDO RÁPIDO (JET START)

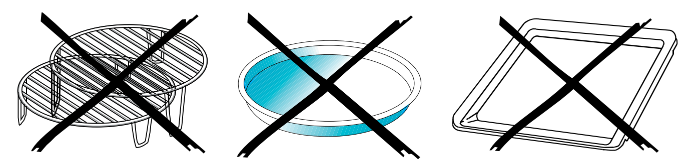


Esta función sirve para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.



1. **Gire el selector de funciones** a la posición MW cuando el horno está en el modo de espera.
2. **Pulse el botón de puesta en marcha.**

Esta función comienza automáticamente con la potencia predeterminada (950 W) y el tiempo de cocción ajustado en 30 segundos. *Cada vez que pulse* este botón, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o reducir el tiempo girando el mando de ajuste después de iniciarse esta función.





DESCONGELACIÓN MANUAL



Realice el procedimiento descrito en "Cocción y calentamiento con microondas" y elija una potencia de 160 W para la descongelación manual.

Inspeccione y compruebe el alimento a intervalos regulares. Con la experiencia, sabrá cuáles son los tiempos correctos para las diferentes cantidades.

Los alimentos congelados pueden colocarse directamente en el horno envueltos en bolsas de plástico, películas de plástico o paquetes de cartón siempre que el envase no contenga piezas metálicas (por ejemplo, grapas).

La forma del paquete condiciona el tiempo de descongelación. Los envases planos se descongelan antes que los altos.

Separe las porciones a medida que vayan descongelándose.
Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.

Si se da el caso, proteja las partes del alimento que empiecen a calentarse (por ejemplo, los extremos de los muslos y alitas de pollo) con trozos pequeños de papel de aluminio.

Dé la vuelta a las porciones grandes a la mitad del proceso de descongelación.

Los alimentos hervidos, los guisos y las salsas se descongelan mejor si se remueven durante el proceso.

A la hora de descongelar alimentos, es mejor dejarlos ligeramente congelados y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

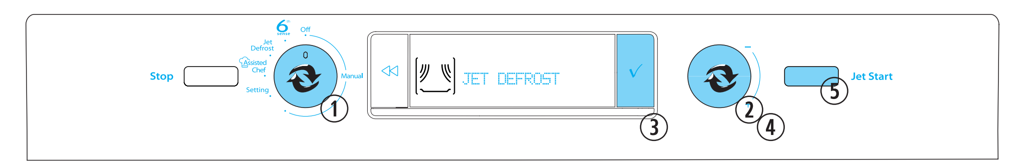
El tiempo de reposo posterior a la descongelación siempre mejora los resultados, ya que permite que la temperatura se distribuya uniformemente por todo el alimento.



DESCONGELACIÓN RÁPIDA (JET DEFROST)



Esta función sirve para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan.
La función de descongelación rápida (JET Defrost) necesita saber el peso neto del alimento y sólo debe utilizarse si la pieza pesa entre 100 g y 3 kg. Consulte la tabla de descongelación rápida.
Coloque siempre los alimentos en el plato giratorio de cristal.



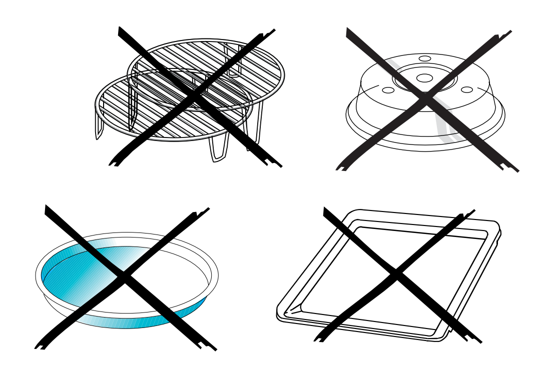
1. **Gire el selector de funciones** a la posición de descongelación rápida.
2. **Gire el mando -/+** para establecer la clase de comida.
3. **Pulse el botón OK** para confirmar. Los dígitos de peso parpadean.
4. **Gire el mando +/-** para programar el peso del alimento.
5. **Pulse el botón de puesta en marcha.**

A mitad del proceso de descongelación, el horno se detiene y solicita que se dé la vuelta al alimento (GIRAR ALIMENTO).



- Abra la puerta.
- Dé la vuelta al alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón de puesta en marcha para reiniciar el proceso.

Nota: el horno continúa automáticamente al cabo de 2 minutos si no se ha dado la vuelta al alimento. En este caso, la duración del proceso de descongelación será mayor.

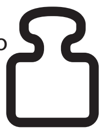




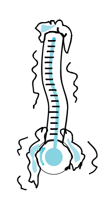
DESCONGELACIÓN RÁPIDA (JET DEFROST)



ALIMENTOS CONGELADOS:
SI EL PESO ES INFERIOR O SUPERIOR AL RECOMENDADO: Realice el procedimiento descrito en "Cocción y calentamiento con microondas" y elija una potencia de 160 W para descongelar.



ALIMENTOS CONGELADOS:
SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES SUPERIOR a la del congelador (-18 °C), elija un peso inferior al real.
SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES INFERIOR a la del congelador (-18°C), elija un peso superior al real.



CLASE DE ALIMENTO		CANTIDAD	CONSEJOS
1	**CARNE**	**100 G - 2 KG**	Carne picada, chuletas, filetes o asados.
2	**AVES**	**100 G - 3 KG**	Pollo entero, en piezas o filetes.
3	**PESCADO**	**100 G - 2 KG**	Lomos enteros o filetes.
4	**VERDURAS**	**100 G - 2 KG**	Mezcla de verduras, guisantes, brócoli, etc.
5	**PAN**	**100 G - 2 KG**	Barra, bollos o panecillos.
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN en esta tabla y si el peso es inferior o superior al recomendado, siga el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas" y elija 160 W al descongelar.			

GRILL

UTILICE ESTA FUNCIÓN para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.



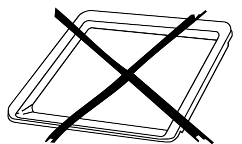
1. **GIRE EL SELECTOR DE FUNCIONES** a la posición de Grill**.**
2. **GIRE EL** mando -/+ para ajustar el tiempo de cocción.
3. **PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.**

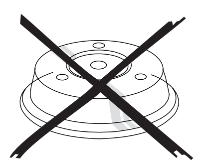
COLOQUE ALIMENTOS COMO queso, tostadas, filetes y salchichas sobre la parrilla alta.

ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS *empleados son resistentes al calor antes de utilizarlos con esta función.*

NO UTILICE UTENSILIOS DE PLÁSTICO *con el gratinador, pues se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.*

TENGA MUCHO CUIDADO Y NO TOQUE *el área superior bajo el grill.*



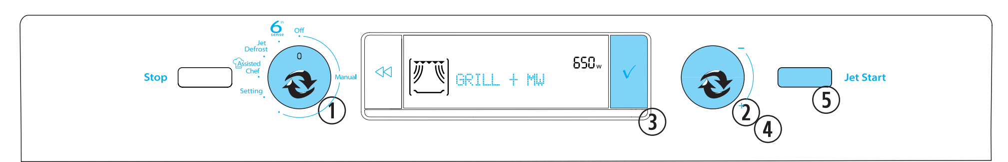




GRILL+MW



Utilice esta función para cocinar gratinados, lasaña, aves y patatas asadas.



1. **Gire el selector de funciones** a la posición de grill combinado**.**
2. **Gire el mando -/+** para ajustar la potencia MW.
3. **Pulse el botón OK** para confirmar. Los dígitos de tiempo parpadean.
4. **Gire el mando -/+ para** ajustar el tiempo de cocción.
5. **Pulse el botón de puesta en marcha.**

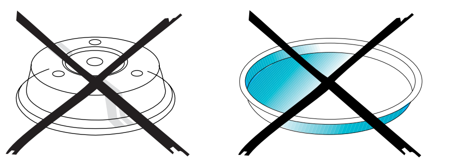
La potencia de microondas máxima que puede utilizarse con el grill se establece en fábrica.
Coloque los alimentos en la parrilla alta o en el plato giratorio cuando cocine con esta función.

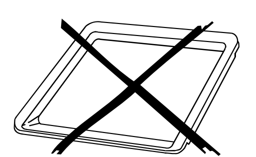
Se puede apagar el microondas reduciendo el nivel de potencia a 0 W; basta con presionar el botón Back dos veces y girar el mando +/-. Al alcanzar 0 W, el horno cambia al modo de sólo grill.

***Asegúrese de que los utensilios** empleados son resistentes al calor y aptos para microondas antes de utilizarlos con esta función.*

***No utilice utensilios de plástico** con el gratinador, pues se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.*

***Tenga mucho cuidado y no toque** el área superior bajo el grill.*





SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

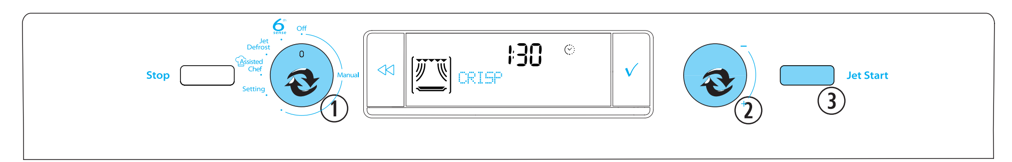
GRILL COMBINADO	
Potencia	Uso recomendado:
650 W	**Cocción** de verduras gratinadas
350 - 500 W	**Cocción** de aves y lasaña
160 - 350 W	**Cocción** de pescado y gratinados congelados
160 W	**Cocción de** carne
90 W	**Gratinado de** fruta
0 W	**Dorado** sólo durante la cocción



CRISP



Utilice esta función para calentar y cocinar pizzas y demás alimentos con base de masa. También es apropiada para freír huevos con bacon, salchichas, hamburguesas, etc.



1. **Gire el selector de funciones** a la posición de Crisp.
2. **Gire el** mando -/+ para ajustar el tiempo de cocción.
3. **Pulse el botón de puesta en marcha.**

No es posible cambiar el nivel de potencia o apagar y encender el grill cuando se está utilizando la función Crisp.

El horno utiliza automáticamente las funciones de microondas y Grill para calentar la bandeja crisp. Así, éste alcanza su temperatura rápidamente y comienza a dorar y a gratinar la comida.



***Verifique** que la bandeja crisp se encuentra correctamente colocada en el centro del plato giratorio de cristal.*



***El horno y la bandeja crisp** alcanzan temperaturas elevadas con esta función.*



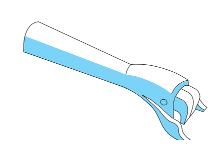
***No coloque la bandeja crisp caliente** sobre superficies vulnerables al calor.*



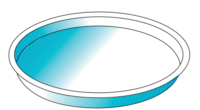
***Tenga mucho cuidado y no toque** el área superior bajo el grill.*

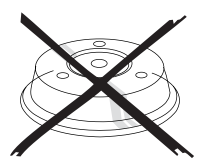
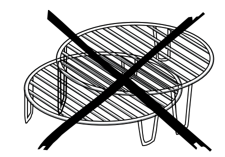
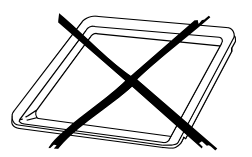


Utilice guantes para horno
*o **el mango especial** suministrado para retirar la bandeja crisp caliente.*



Utilice sólo la bandeja crisp con esta función. Los platos crisp de otros fabricantes no dan buenos resultados con esta función.





AIRE FORZADO



UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar merengues, pastas, bizcochos, suflés, aves y carnes asadas.

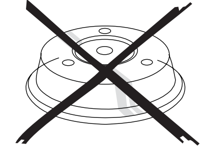


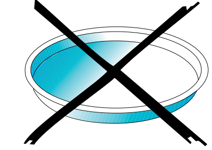
1. **GIRE EL SELECTOR DE FUNCIONES** a la posición de modo de aire forzado**.** Los dígitos de temperatura parpadean.
2. **GIRE EL MANDO -/+ PARA** ajustar la temperatura preferida.
3. **PULSE EL BOTÓN OK** para confirmar. Los dígitos de tiempo parpadean.
4. **GIRE EL MANDO -/+ PARA** ajustar el tiempo de cocción.
5. **PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.**

UTILICE LA PARRILLA BAJA para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a su alrededor.
UTILICE LA PLACA DE HORNO para cocinar productos pequeños, como galletas o panecillos.

EL tiempo de cocción se puede ajustar girando el mando -/+ y la temperatura, presionando y girando el mando de ajuste. Si se presiona el botón Back dos veces durante la cocción, los dígitos de temperatura parpadean. El nuevo ajuste de temperatura se confirma al presionar el botón OK. Cuando los dígitos de temperatura aparecen fijos, el nuevo ajuste se ha confirmado.

***ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS** empleados son aptos para horno antes de utilizarlos con esta función.*



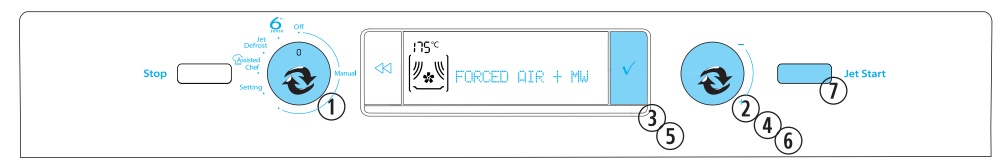




AIRE FORZADO+MW



Utilice esta función para preparar carne asada, carne de ave, patatas rellenas, alimentos precocinados congelados, bizcochos, hojaldres, pescado y pudines.



1. **Gire el selector de funciones** a la posición de modo de aire forzado + MW**.**
2. **Gire el mando -/+ para** ajustar la temperatura preferida.
3. **Pulse el botón OK** para confirmar. Los dígitos de potencia de microondas parpadean.
4. **Gire el mando -/+** para ajustar la potencia MW.
5. **Pulse el botón OK** para confirmar. Los dígitos de tiempo parpadean.
6. **Gire el mando -/+ para** ajustar el tiempo de cocción.
7. **Pulse el botón de inicio.**

Utilice la parrilla baja para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a su alrededor.

El tiempo de cocción se puede ajustar girando el mando -/+ y la temperatura y la potencia del microondas, presionando el botón Back tres veces o dos veces y girando el mando -/+. El nuevo ajuste de temperatura y potencia será válido una vez presionado el botón OK. Cuando los dígitos de temperatura y potencia de microondas aparecen fijos, los nuevos ajustes se han confirmado.

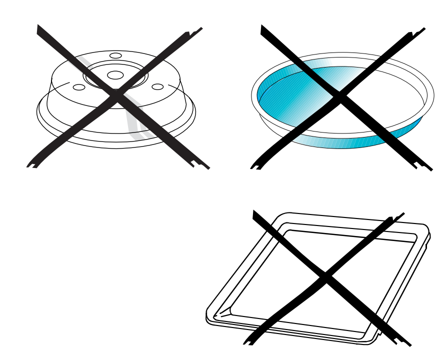
El nivel máximo de potencia de microondas posible cuando se utiliza aire forzado viene establecido de fábrica.



***Asegúrese de que los utensilios** empleados son aptos para horno antes de utilizarlos con esta función.*

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

AIRE FORZADO COMBI	
Potencia	Uso recomendado:
350 W	**Cocción** de aves, patatas asadas, lasaña y pescado
160 W	**Cocción** de carne asada y bizcochos de frutas
90 W	**Cocción** de bizcochos y pasteles





CALENT RAPIDO



Utilice esta función para precalentar el horno vacío.
No coloque alimentos en el horno antes de iniciar el precalentamiento ni durante dicho proceso, pues se quemarían por la intensidad del calor.
El precalentamiento siempre se realiza con el horno vacío.

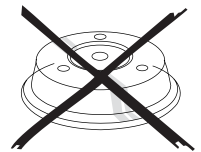


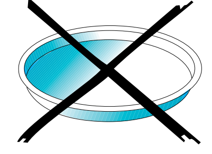
1. **Gire el mando de función** a la posición de modo de calentamiento rápido. Los dígitos de temperatura parpadean.
2. **Gire el mando -/+ para** ajustar la temperatura preferida.
3. **Pulse el botón de puesta en marcha.**

Una vez iniciado el proceso de calentamiento, la temperatura se puede cambiar fácilmente girando el mando de ajuste.

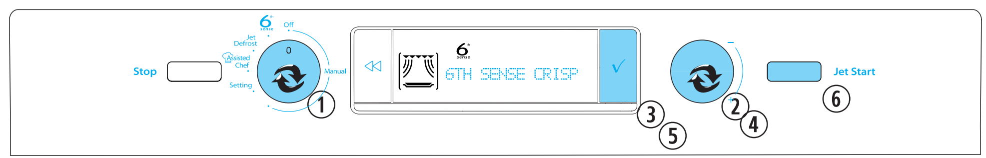
Durante el proceso de calentamiento, los símbolos del visor se mueven, se muestra CALENTANDO y la barra de progreso se muestra hasta que se alcanza la temperatura ajustada.

Cuando se alcanza la temperatura, se muestra "FIN". El horno sigue cocinando con la función de aire forzado durante 10 minutos con el fin de mantener la temperatura alcanzada. No pueden definirse otros parámetros de cocción en este estado.





Utilice esta función para calentar rápidamente los alimentos congelados. Esta función se utiliza sólo para alimentos precocinados congelados.



1. **Gire el selector de funciones** a la posición de cocción sexto sentido.
2. **Gire el mando -/+** para seleccionar 6º sentido crisp.
3. **Pulse el botón OK** para confirmar.
4. **Gire el mando -/+** para establecer la clase de comida.
5. **Pulse el botón OK** para confirmar.
6. **Pulse el botón de puesta en marcha.**

El programa no se debe interrumpir mientras se muestre “[- - -]”.

Puede interrumpirlo cuando se muestre el tiempo.

Utilice guantes para horno *o* ***el mango especial*** *suministrado para retirar la bandeja crisp caliente.*

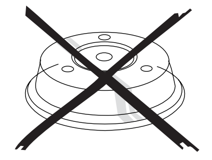
Utilice sólo la bandeja crisp con esta función. Los platos crisp de otros fabricantes no dan buenos resultados con esta función.

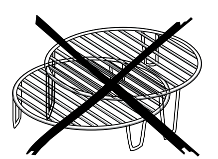
 ***No coloque*** *ningún recipiente ni envolturas en la bandeja crisp.*

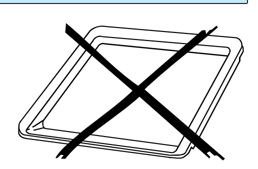
 ***Sólo debe colocar los*** *alimentos sobre la bandeja crisp.*

	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD	CONSEJOS
1	**Patatas fritas cong**	**250 g - 600 g**	Coloque las patatas cortadas en una capa regular sobre la bandeja crisp. Añádales sal, si desea unas patatas más crujientes. Las patatas fritas se pueden remover cuando se muestra el tiempo en el visor.
2	**Pizza gruesa cong**	**300 g - 800 g**	Para pizzas de masa gruesa.
3	**Pizza fina cong**	**250 g - 500 g**	Para pizzas de masa fina.
4	**Alas buffalo, cong**	**250 g - 600 g**	Coloque las alas buffalo en una capa regular sobre la bandeja crisp.

Para los alimentos que no aparecen en la siguiente tabla y si el peso es inferior o superior al recomendado, deberá seguir el procedimiento de la función manual Crisp.



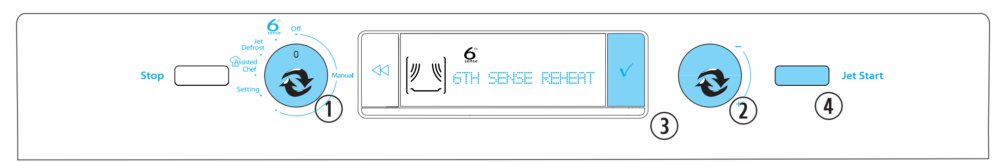




CALENT. 6º SENTIDO



Esta función sirve para calentar alimentos precocinados que ya estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente.
Coloque los alimentos en una bandeja o plato para microondas.



1. **Gire el selector de funciones** a la posición de cocción sexto sentido**.**
2. **Gire el mando -/+** para seleccionar Calent. 6º sentido.
3. **Pulse el botón OK** para confirmar.
4. **Pulse el botón de puesta en marcha.**

El programa no se debe interrumpir mientras se muestre “[- -]”.

Puede interrumpirlo cuando se muestre el tiempo.

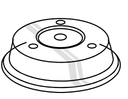
Cuando guarde comida en el frigorífico o prepare un plato de comida para calentarla, coloque los alimentos más gruesos o densos en la parte exterior y los más finos o menos densos, en el centro.

Las tajadas finas de carne deben colocarse una sobre otra o de forma escalonada. **Las porciones** más gruesas, como filetes o salchichas, deben colocarse unas junto a otras.



Tiempo de reposo
1-2 minutos de reposo siempre mejoran el resultado, especialmente con alimentos congelados.

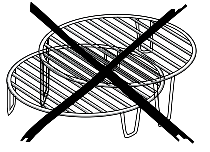
Con esta función, utilice siempre la tapa que viene con el aparato, salvo cuando caliente sopas refrigeradas, pues en este caso no se requiere la tapa. Si el alimento está empaquetado de tal forma que no es posible utilizar la tapa, debe hacer 2 o 3 cortes en el paquete para que escape la presión excesiva durante el calentamiento.

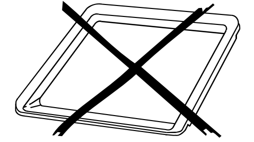


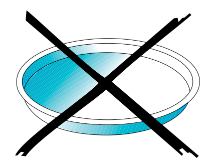
Descompresión
El plástico debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no reviente, a medida que se genera el vapor durante la cocción.

El peso neto deberá ser de 250 - 600 g al usar esta función. En caso contrario, puede utilizar esta función manualmente para obtener el mejor resultado.

Asegúrese de que el horno se encuentra a temperatura ambiente al utilizar esta función, pues así obtendrá los mejores resultados.









ASSISTED CHEF



Esta función le ofrece una forma cómoda de cocinar todo tipo de comida según se muestra en la tabla de abajo.

1. **Gire el selector de funciones** a la posición de modo asistido.
2. **Gire el mando -/+** para seleccionar el tipo de comida.
3. **Pulse el botón OK** para confirmar.
4. **Gire el mando -/+** para seleccionar la clase de comida.
5. **Pulse el botón OK** para confirmar.
6. **En este momento** la pantalla le indica que especifique el ajuste de la cantidad y el tipo. Esto depende de la clase de alimento que seleccione.

- Ajuste del tiempo

  Utilice el mando -/+ para ajustar el tiempo de cocción y presione el botón OK para confirmar.
- Ajuste de la cantidad

  Utilice el mando -/+ para ajustar la cantidad y presione el botón OK para confirmar.
- Ajuste del peso

  Utilice el mando -/+ para ajustar el peso y presione el botón OK para confirmar.
- Ajuste del grado de cocción

  Utilice el mando -/+ para cambiar el grado de hecho y presione el botón OK para confirmar.

  Nota: El grado de cocción puede ajustarse durante la presentación de las instrucciones que aparecen antes del punto de inicio, o bien en los 20 segundos siguientes al inicio de la cocción para algunas funciones automáticas.

7. **Pulse el botón de puesta en marcha.**

CATEGORÍA DE ALIMENTO	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACCESORIOS
CARNE	**Rosbif**	**800 g - 1,5 kg**	Sazone el asado y colóquelo en el horno cuando esté precalentado. Dé la vuelta al asado cuando el horno así lo indique. Para rosbif francés, ajuste la función de menos hecho.	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	Cerdo asado	**800 g - 1,5 kg**	Sazone el asado y colóquelo en el horno frío. Dé la vuelta al asado cuando el horno así lo indique.	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	Cordero asado	**1 kg - 1,5 kg**	Sazone el asado y colóquelo en el horno frío. Dé la vuelta al asado cuando el horno así lo indique.	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	Ternera asada	**800 g - 1,5 kg**	Sazone el asado y colóquelo en el horno cuando esté precalentado. Dé la vuelta al asado cuando el horno así lo indique.	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	Costillas	**700 g - 1,2 kg**	Sazone la carne y colóquela en la bandeja crisp.	Bandeja crisp
	Entrecot	**2-4 unidades**	Frote las chuletas con aceite y colóquelas en el horno frío. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique. Sazone.	Parrilla grande en el plato giratorio



ASSISTED CHEF



CATEGORÍA DE ALIMENTO	Clase de alimento	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACCESORIOS
CARNE	**CHULETA CORDERO**	**2-6 UNIDADES**	Frote las chuletas con aceite y colóquelas en el horno frío. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique. Sazone.	Parrilla grande en el plato giratorio
	SALCH. BRATWURST	**200 G - 800 G**	Engrase ligeramente la bandeja crisp. Añada las salchichas cuando la placa esté precalentada y deles la vuelta cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
	HAMBURG CONG	**100 G - 500 G**	Engrase ligeramente la bandeja crisp. Añada la carne cuando la placa esté precalentada. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
	BACON	**50 G - 150 G**	Añada la carne cuando la bandeja crisp esté precalentada y dele la vuelta cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
	FILETES DE CARNE	**4 - 8 RACIONES**	Cocine su receta favorita de filetes de carne y dele forma de filete.	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
AVES	**POLLO ASADO**	**800 G - 1,5 KG**	Sazone y colóquela en un horno frío con la pechuga hacia arriba.	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	FILETE POLLO, FRITO	**300 G - 1 KG**	Engrase ligeramente la bandeja crisp. Sazone los filetes y añádalo cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta a la carne cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
	TROZOS POLLO	**400 G - 1,2 KG**	Sazone los trozos de pollo y colóquelos en la bandeja crisp con la piel hacia arriba.	Bandeja crisp
ASEGÚRESE DE QUE LA CARNE ESTÁ LISTA pinchándolo con un palillo en la parte más gruesa. El jugo que salga de la carne debe ser incoloro. Si sigue rosa, añada un poco más de tiempo.				
PESCADO	**PESCADO AL HORNO**	**600 G - 1,2 KG**	Sazone y unte con mantequilla o huevo en la parte superior. En caso necesario, espolvoree con migas de pan.	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	PESCADO HERVIDO	**600 G - 1,2 KG**	Sazone y añada 100 ml de fondo de pescado. Cocínelo cubierto.	Fuente resistente al microondas con tapa; también puede utilizar plástico transparente como cubierta. Coloque en el plato giratorio.



ASSISTED CHEF



CATEGORÍA DE ALIMENTO	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACCESORIOS
PESCADO	**CHULETAS FRITAS**	**300 G - 800 G**	Engrase ligeramente la bandeja crisp. Sazone el alimento y añádalo cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta a la carne cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
	GRATIN, CONG	**600 G - 1,2 KG**	Retire cualquier papel de aluminio.	Fuente resistente al horno y al microondas en el plato giratorio
	FILETES REBOZADOS CONGELADOS	**200 G - 600 G**	Engrase ligeramente la bandeja crisp. Añada el producto cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta a la carne cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
PATATAS	**PATATAS ASADAS**	**200 G - 1 KG**	Lave y pinche las patatas. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique.	Fuente resistente al horno y al microondas en el plato giratorio
	GRATINADO	**4 - 8 RACIONES**	Corte las patatas en rodajas e intercale trozos de cebolla. Sazone con sal, pimienta y ajo y vierta nata líquida por encima. Por último espolvoree la superficie con queso.	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	PATATAS FRITAS CONG	**300 G - 600 G**	Espolvoree con un poco de sal antes de cocinar.	Bandeja crisp
	TROZOS PATATA	**300 G - 800 G**	Pele las patatas y córtelas en trozos. Sazónelas y engrase ligeramente la bandeja crisp y, después, vierta un poco de aceite por encima. Remueva cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
VERDURAS	**GRATIN, SURGELE**	**400 G - 800 G**	Retire cualquier papel de aluminio.	Fuente resistente al horno y al microondas en el plato giratorio
	PIMIENTO FRITO	**200 G - 500 G**	Engrase ligeramente la bandeja crisp. Añada el pimiento cortado en trozos cuando la bandeja crisp esté precalentada. Sazone y vierta un poco de aceite por encima. Remueva cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
	BERENJENA	**300 G - 800 G**	Corte por la mitad y espolvoree con sal; a continuación, deje reposar unos minutos para que se drene la humedad. Engrase ligeramente la bandeja crisp y añada el alimento cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
	TOMATES	**300 G - 800 G**	Corte por la mitad, sazone y espolvoree un poco de queso por encima	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja

CATEGORÍA DE ALIMENTO	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACCESORIOS
ARROZ	**PORRIDGE AVENA**	**1 - 2 RACIONES**	Mezcle copos de avena, sal y agua según las recomendaciones para microondas que aparecen en el paquete.	Placa o bol aptos para el microondas sin cubierta
PASTA	**LASAÑA**	**4 - 8 RACIONES**	Prepare su receta favorita o siga las instrucciones de la receta impresa en el paquete de la lasaña.	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	LASAÑA CONG	**500 G - 1,2 KG**	Retire cualquier papel de aluminio.	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
PIZZA / PASTEL	**PIZZA CASERA**	**1 HORNADA**	Prepare una masa con 150 ml de agua, 15 g de levadura fresca, 200 a 225 g de harina, sal y un poco de aceite. Espere a que la masa suba Extienda la masa en la bandeja crisp engrasada y pínchela. Añada los ingredientes deseados, como puede ser tomate, mozzarella y jamón.	Bandeja crisp
	PIZZA FINA CONG	**250 G - 500 G**	Retire el envase.	Bandeja crisp
	PIZZA GRUESA CONG	**300 G - 800 G**	Retire el envase.	Bandeja crisp
	PIZZA FRÍA	**200 G - 500 G**	Añada la pizza cuando la bandeja crisp esté precalentada.	Bandeja crisp
	QUICHE LORRAINE	**1 HORNADA**	Prepare la masa (250 g de harina, 150 g de mantequilla, 2½ cucharadas de agua) o utilice masa preparada (400 a 450 g). Extienda la masa por la superficie de la bandeja crisp. Pínchela. Prehornee la masa. Cuando el horno solicite añadir el relleno, añada 200 g de jamón y 75 g de queso y vierta por encima una mezcla de 3 huevos y 300 ml de nata líquida. Vuelva a colocar el quiche en el horno y continúe la cocción.	Bandeja crisp
	QUICHE CONG	**200 G - 800 G**	Retire el envase.	Bandeja crisp
POSTRES	**TARTA FRUTA CASERA**	**1 HORNADA**	Haga una masa de 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo (o utilice una masa ya preparada). Extienda la masa por la superficie de la bandeja crisp, pínchela y rellénela con 700 a 800 g de manzanas en rodajas mezcladas con azúcar y canela.	Bandeja crisp
	TARTA FRUTA CONG	**400 G - 800 G**	Retire el envase.	Bandeja crisp
	MANZANAS ASADAS	**4-8 UNIDADES**	Retire las pipas y rellene de mazapán o canela, azúcar y mantequilla.	Fuente resistente al horno y al microondas en el plato giratorio.



ASSISTED CHEF



CATEGORÍA DE ALIMENTO	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACCESORIOS
POSTRES	**CRÈME BRÛLÉE**	**2 - 6 RACIONES**	Para 4 porciones, caliente 100 ml de nata + 200 ml de leche. Bata 2 huevos + 2 yemas con 3 cucharadas de azúcar y 1 cucharadita de vainilla. Vierta el líquido caliente sobre los huevos y bata bien. Rellene la mezcla en 4 platos/fuentes de ración (resistentes al horno y al microondas) y colóquelos en la bandeja crisp. Hierva ½ litro de agua y viértala junto a las fuentes en la bandeja crisp. Cocine y deje que se enfríe. Espolvoree azúcar moreno por la parte superior o utilice azúcar y un quemador para dorar el azúcar.	Fuentes resistentes al horno y al microondas en la bandeja crisp
	SOUFFLÉ	**2 - 6 RACIONES**	Prepare la mezcla del suflé con limón, chocolate o fruta y viértela en una fuente refractaria de bordes altos. Añada el alimento cuando el horno lo solicite.	Fuente refractaria en la parrilla baja
PAN/ TARTAS	**TROZO PAN**	**1-2 UNIDADES**	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Colóquela en la placa de horno para que suba. Añada cuando el horno esté precalentado.	Placa de horno
	ROLLITOS	**1 HORNADA**	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Forme rollitos y colóquelos en la placa de horno para que suban. Añada cuando el horno esté precalentado.	Placa de horno
	ROLLITOS CONG	**1 HORNADA**	Añada cuando el horno esté precalentado.	Placa de horno
	PANECILLOS PRECOCIDOS	**1 HORNADA**	Para rollos envasados al vacío. Añada cuando el horno esté precalentado.	Placa de horno
	ROLLITOS LATA	**1 HORNADA**	Para rollitos como los croissants, retire del envase y moldee según las instrucciones. Añada cuando el horno esté precalentado.	Placa de horno
	SCONES	**1 HORNADA**	Coloque la masa en un bloque entero o en varios pedazos sobre la bandeja crisp engrasada	Bandeja crisp
	BIZCOCHO	**1 HORNADA**	Mezcle una receta con el peso total de 700 a 800 g. Añada el pastel cuando el horno esté precalentado.	Molde de bizcocho resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	MUFFINS	**1 HORNADA**	Haga una hornada de 16 a 18 unidades y rellene moldes de papel. Añada el producto cuando el horno esté precalentado.	Placa de horno



ASSISTED CHEF



CATEGORÍA DE ALIMENTO	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACCESORIOS
PAN/ TARTAS	**GALLETAS**	**1 HORNADA**	Colóquelas sobre papel para hornear y añada cuando el horno esté precalentado.	Placa de horno
	MERENGUES	**1 HORNADA**	Haga una mezcla con 2 claras de huevo, 80 g de azúcar y 100 g de coco rallado. Añada vainilla y esencia de almendras. Coloque de 20 a 24 piezas sobre una placa de horno ligeramente engrasada o sobre papel para hornear. Añada el producto cuando el horno esté precalentado.	Placa de horno
APERITIVOS	**PALOMITAS**	**100 G**	Coloque la bolsa en el plato giratorio. Cocine sólo una bolsa cada vez.	
	FRUTOS SECOS ASADOS	**50 G - 200 G**	Añada los frutos cuando la bandeja crisp esté precalentada. Remueva cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
	ALAS BUFFALO, CONG	**300 G - 600 G**	Retire el envase.	Bandeja crisp
	TROZOS POLLO, CONG	**250 G - 600 G**	Añada el pollo cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique.	Bandeja crisp
PARA GRANDES CANTIDADES DE COMIDA O TROZOS GRANDES como asados o pescado al horno se recomienda un tiempo de reposo de 8 a 10 minutos. Para alimentos como verduras, perritos calientes o pescado al vapor, se recomienda un tiempo de reposo de 2 a 3 minutos.				

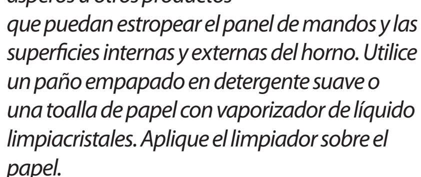
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

LA LIMPIEZA ES LA ÚNICA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO requerida habitualmente. Debe efectuarse con el horno microondas desconectado.

SI NO MANTIENE LIMPIO EL HORNO se puede deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro.



NO UTILICE ESTROPAJOS METÁLICOS, *limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos u otros productos que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno. Utilice un paño empapado en detergente suave o una toalla de papel con vaporizador de líquido limpiacristales. Aplique el limpiador sobre el papel.*



NUNCA *pulverice directamente sobre el horno.*

De forma periódica, será preciso retirar el plato giratorio y su soporte para limpiar la base del horno, sobre todo si se han derramado líquidos.

EL HORNO ESTÁ DISEÑADO para funcionar con el plato giratorio.



No *lo utilice si ha retirado el plato giratorio para limpiarlo.*

UTILICE UN PAÑO SUAVE HUMEDECIDO con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, así como el frontal, la parte posterior y el marco de la puerta.



NO PERMITA QUE SE ACUMULE *grasa ni otras partículas en la puerta*

PARA QUITAR MANCHAS difíciles, hierva una taza de agua en el horno durante 2 ó 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad.

Los olores del interior del horno pueden eliminarse si se añade zumo de limón a una taza de agua y se deja hervir en el plato giratorio unos minutos.



NO UTILICE APARATOS DE LIMPIEZA POR VAPOR *en el horno de microondas.*



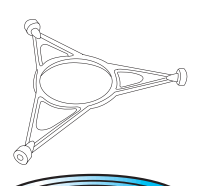
ES PRECISO LIMPIAR EL HORNO periódicamente y eliminar los restos de alimentos que puedan quedar.

EL GRATINADOR no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque la superficie que tiene debajo se debe limpiar a intervalos periódicos. Para ello utilice un paño suave humedecido en detergente suave.

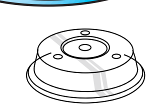
SI NO UTILIZA HABITUALMENTE LA FUNCIÓN DE GRILL, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

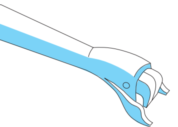
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



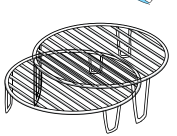
PLATO GIRATORIO DE CRISTAL



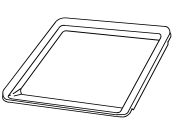
TAPA



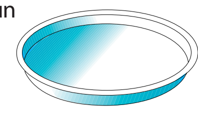
ASA DE LA BANDEJA CRISP



PARRILLA



PLACA DE HORNO



LIMPIEZA ESPECIAL:

LA BANDEJA CRISP debe limpiarse con agua y un detergente suave. Las áreas muy sucias pueden limpiarse con un estropajo y un limpiador suave.

SIEMPRE debe dejar enfriar la bandeja crisp antes de limpiarla.

No *sumerja la bandeja crisp en agua ni la enjuague mientras esté caliente. El enfriamiento rápido puede dañarla.*

NO UTILICE ESTROPAJOS DE ACERO. *Se rayará la superficie.*

GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

SI EL HORNO NO FUNCIONA, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- El plato giratorio y su soporte están colocados en la posición correcta.
- El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- La puerta está cerrada correctamente.
- Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- Compruebe que el horno dispone de ventilación.
- Espere diez minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo.
- Durante el funcionamiento de algunas funciones, puede aparecer el símbolo "[- - -]". Esto es normal e indica que el horno realiza algunos cálculos para obtener un buen resultado final.

ESTAS COMPROBACIONES EVITAN llamadas innecesarias que tendría que abonar.
Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el modelo del horno (vea la etiqueta de servicio). Si desea más información, consulte el folleto de la garantía.



SI FUERA NECESARIO sustituir el cable de alimentación, es preciso que sea el cable original. Solicítelo a nuestro centro de asistencia. Este cable sólo debe sustituirlo un técnico cualificado.



LA ASISTENCIA TÉCNICA SÓLO DEBE LLEVARLA A CABO UN TÉCNICO CUALIFICADO. *Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.*
NO EXTRAIGA NINGUNA DE LAS CUBIERTAS DEL HORNO.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

LA CAJA DEL EMBALAJE es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos. y mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

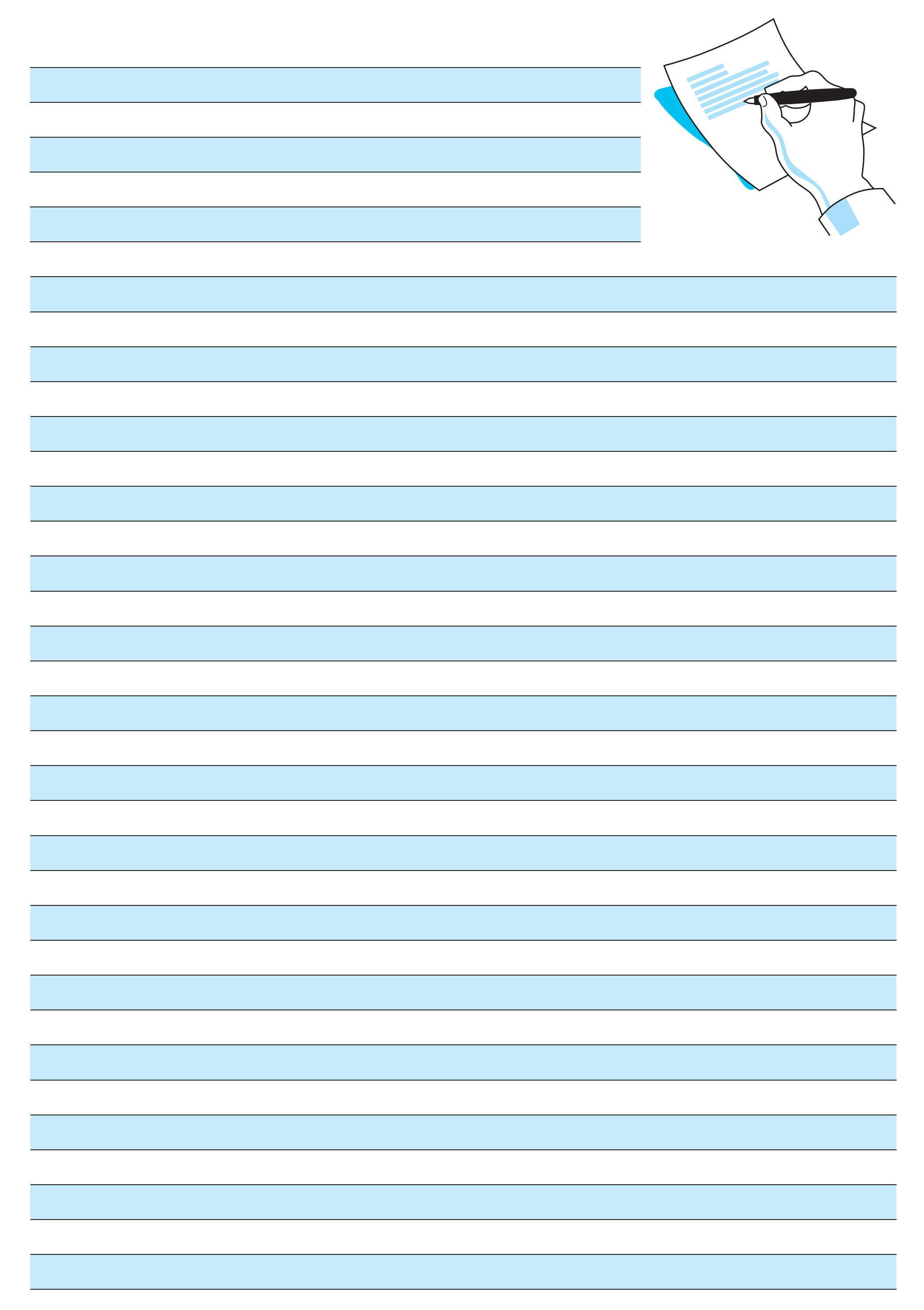
ESTE APARATO tiene el marcado CE en conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

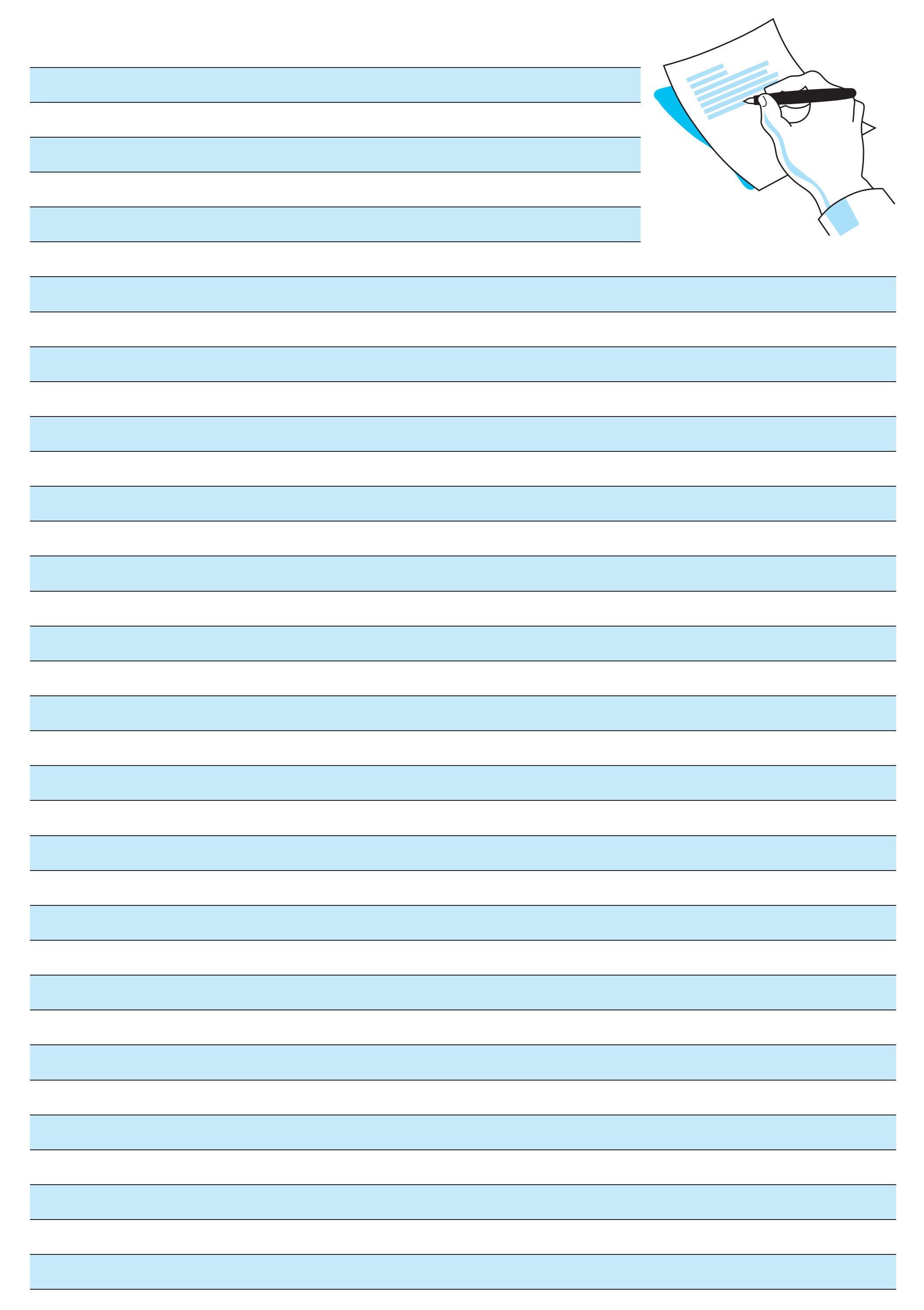
EL SÍMBOLO en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

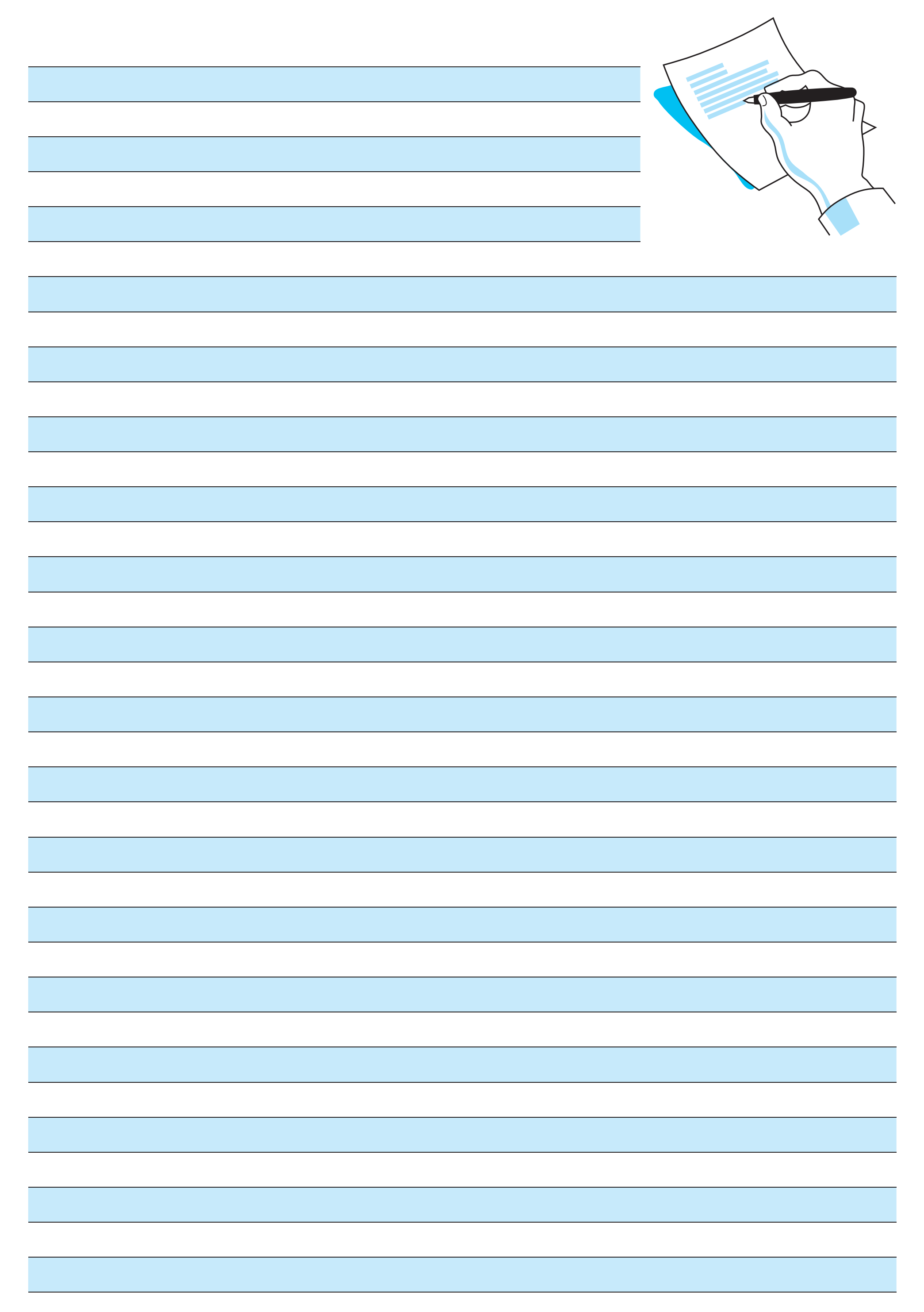
DESÉCHELO con arreglo a las normas medioambientales locales para eliminación de residuos.

PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

ANTES DE DESECHARLO, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.







NOTA ESPECIAL

Para proteger el horno y el visor de un sobrecalentamiento, la temperatura de la puerta está continuamente controlada. Por lo tanto, el horno puede accionar un procedimiento de enfriamiento si hay riesgo de sobrecalentamiento. Si se activa el modo de refrigeración, es posible forzar la activación del ventilador. Esto es normal. Tras finalizar dicho proceso, el horno se apaga de forma automática. El proceso de enfriamiento se puede interrumpir al abrir la puerta sin que el horno sufra daño alguno.

Conforme con la norma IEC 60705.

La IEC (International Electrotechnical Commission), ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas del rendimiento térmico de los hornos de microondas. Para este horno, se recomienda lo siguiente:

Prueba	Cantidad	Tiempo aprox	Nivel de potencia	Recipiente
12.3.1	1.000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1.100 g	28 - 30 min	Aire forzado 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Aire forzado 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1.000 g	30 - 32 min	Aire forzado 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13,3	500 g	2 min. 12 seg	Descongelación rápida	

